



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ KETESİ

Hamuru için:

1 paket yaş maya

150 g margarin (eritilmiş ılık)

1 su bardağı süt (200 g)

1 çay bardağı ılık su (100 g)

1 yemek kaşığı şeker (20 g)

1 çay kaşığı tuz (5 g)

Alabildiği kadar un

İçi için:

1/2 adet margarin

1 su bardağı +1 çay bardağı un (175 g)

150 g tahin

1 tatlı kaşığı tuz (10 g)

1,5 su bardağı dövülmüş ceviz (165 g)

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemelerinin tamamını karıştırarak azar azar un ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Margarin ile unu kavurun, tuz ekleyin. Biraz soğutup tahin ekleyin ve karıştırın. Karışımı iki eşit parçaya ayırın. Tahin-li karışımın yarısına dövülmüş ceviz ilave edin.

Hamurdan portakal büyüklüğünde 9 parça yapın. Yuvarlayın, el ile çanak şeklinde açarak ortalarına tahinli karışımdan dökün. Kapatın ve yoğurun. Bütün parçalara aynı işlemi uygulayın. Tekrar her bezeyi çanak şekline getirin ve içine cevizli tahin karışımı koyun, kenarlarından birleştirerek yuvarlayın ve yayılacak şekilde (küçük tabak büyüklüğünde) üzerlerine bastırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Çatalla şekil verin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200-210 °C'lik fırında kızarıncaya kadar pişirin.